

PUDIM DE BAUNILHA



CONFEÇÃO

1. Leve ao lume uma frigideira com 170 g do açúcar e 1 colher (sopa) de água até obter caramelo. Caramelize bem uma forma de pudim com buraco e deixe arrefecer.
2. Deite o leite para a taça do robot com a lâmina picadora, junte a essência de baunilha, o restante açúcar e a farinha maisena e seleccione a Função Pulse durante cerca de 1 minuto apenas para misturar a farinha. Troque para o acessório misturador e programe a 90°C, durante 8 minutos, na velocidade 7. Programe depois novamente na velocidade 7 durante 30 segundos, juntando os ovos, um a um, pelo orifício da tampa e desligue.
3. Verta a mistura anterior para a forma e leve depois ao forno pré-aquecido a 180°C, em banho-maria, durante aproximadamente 45 minutos ou até que fique cozido. Espete um palito para verificar, retire do forno, deixe arrefecer dentro do banho-maria, depois desenforme e sirva decorado a gosto.

INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE
- 8 OVOS
- 370 G DE AÇÚCAR
- 30 G DE FARINHA MAISENA
- 1 C. DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA